



un secolo di qualità

CATALOGO
SPIRITS



MORELLI
TUSCANY

“FINO DALLE PRIME PROVE EBBI LA SENSAZIONE CHE QUESTO LAVORO SAREBBE STATO IL MIO AVVENIRE, TANTA SODDISFAZIONE EBBI DAI PRIMI RISULTATI. ERA PER ME UN VERO AVVENIMENTO PERCHÉ MI TROVAVO A VEDERMI CIRCONDATO DI STIMA, DI NUOVE AMICIZIE E INTERESSI CHE MI DAVANO UN GUADAGNO DA FARMI CONTENTO”

LEONELLO MORELLI



LA NOSTRA
STORIA

Sorge in via Garibaldi, nel centro di Forcoli, la sede del Liquorificio Morelli. In breve tempo, salvo il periodo delle guerre, cresce la rete commerciale. Da Nord a Sud, i distillati Morelli iniziano a deliziare il palato degli italiani. Le bottiglie dalle etichette fantasiose venivano scelte e create dallo stesso Leonello, che dimostrava doti pubblicitarie non consuete.

1911



Il grande passo: la ditta Morelli lascia la sua sede storica e ne inaugura una nuova, sempre vicino al centro storico di Forcoli, a 2 km di distanza dai locali in cui Leonello iniziò a costruire il suo sogno imprenditoriale legato all'universo dei distillati. Modernità e funzionalità sono le parole d'ordine che contraddistinguono i nuovi spazi: 1.300 mq, oltre agli spazi produttivi e per gli stoccaggi, anche 300 mq adibiti ad uffici, sale degustazioni, sale meeting, gabinetti analisi chimiche.

2009



Il Liquorificio Morelli vantava già un catalogo ben fornito, con confezioni di grande pregio e prodotti all'avanguardia. Ma non solo: l'azienda era già strutturata. Negli anni '60 e '70, la ditta Morelli si trova ad avere 25 dipendenti e ad essere uno dei principali motori economici di Forcoli. Leonello diventa addirittura Sindaco

1950



Morelli compie 100 anni, un traguardo importante e che apre nuove sfide.

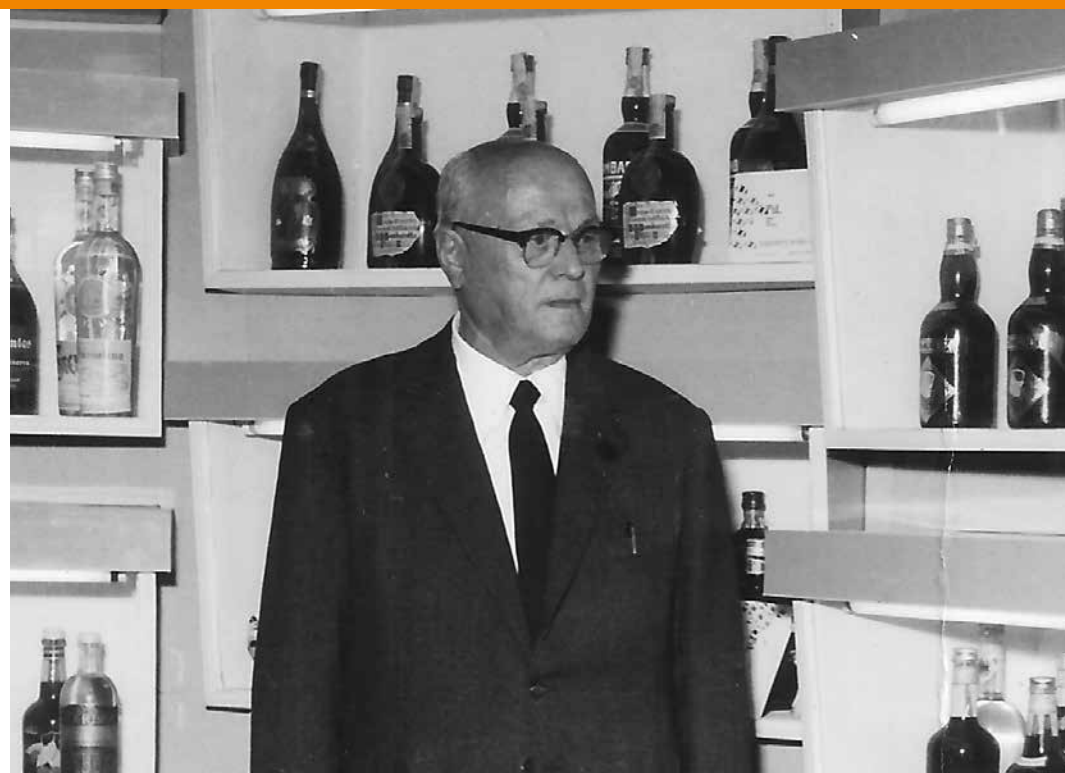
2011



del Comune di Palaia, di cui Forcoli è una frazione. Intanto la famiglia cresce. Il figlio Dante e il nipote Piero entrano in azienda.

Leonello Morelli muore. Ma già negli anni '80 incominciano a succedere i figli di Piero. Luca, il più grande, poi Paolo, infine, negli anni '90, Marco. I bisnipoti di Leonello si lasciano contagiare dalla passione di famiglia, e al contempo la valorizzano, grazie a un approccio imprenditoriale adeguato ai tempi: più qualità, più ricercatezza nell'immagine, accurata selezione della clientela. Si espande il mercato nazionale, inizia la commercializzazione sui mercati esteri. Morelli esporta in tutta Europa e raggiunge paesi come la Cina e gli Stati Uniti.

1975



È un anno eccezionale: al Concours Mondial de Bruxelles, il più importante concorso al mondo dedicato a vini e liquori, a Guimarães, in Portogallo, teatro di quest'edizione, la ditta Morelli conquista, con tre prodotti presentati alla giuria, due medaglie d'oro e una d'argento, un en plein che, nei 19 anni di storia di questa competizione, nessuno aveva mai afferrato.

2012



Tra il 2013 e il 2016, la distilleria Morelli ha ottenuto importanti riconoscimenti internazionali e consolidato la sua presenza nel mercato dei distillati. Nel 2013, la grappa "50 e 50 Barrique" ha confermato il suo prestigio vincendo una medaglia d'oro a un concorso in Taiwan, dove l'Italia si è distinta ottenendo 12 medaglie d'oro, due delle quali in Toscana, inclusa quella di Morelli. Questo successo ha sottolineato l'eccellenza dei distillati italiani e in particolare della produzione toscana. Nel 2016, la distilleria ha continuato a brillare al Concorso Nazionale Assaggiatori Grappe organizzato dall'ANAG, con la Grappa Centenario che ha vinto il titolo di Best Gold. Anche la Grappa 50/50 Riserva e la Grappa Cru 98 Invecchiata hanno ottenuto rispettivamente Silver Medal, rafforzando la reputazione di Morelli nel settore e contribuendo all'espansione della sua influenza nei mercati nazionali e internazionali.

2013 - 2016



2017



2018

Due nuovi prodotti prendono vita in casa Morelli: il Limoncino DiVino e il Gin Botanico! Inoltre si continuano ad inanellare vittorie: tre medaglie d'oro in altrettanti concorsi mondiali!



2019

L'azienda diventa SRL e passa da una logica puramente artigianale ad un concetto di crescita commerciale strutturata.



2020

È l'anno della pandemia. L'azienda, in continuità con le sue precedenti gestioni, non si ferma nemmeno per un attimo ed è la prima azienda italiana produttrice di liquori pronta ad usare i suoi infusi per la produzione di spray alcolici igienizzanti per le mani con il 70% di alcol. Vengono prodotti più di 100.000 flaconi e, in 3 mesi, l'azienda dona questi prodotti a forze dell'ordine, ospedali, case di cura, oltre ad intraprendere una nuova attività commerciale.



2021

L'anno della ripartenza, gli ultimi strascichi della pandemia stanno finendo, riparte una forte espansione del commercio verso l'estero; arrivano nuovi clienti, nuovi aumenti di lavoro e nuovi premi.



2022

Nasce l'Amaro V° Era! Si tratta di un prodotto davvero innovativo e al passo coi tempi, il primo Amaro al Mondo a base di Gin. Questo prodotto va incontro alla richiesta del mercato italiano, negli anni in cui due prodotti spopolano più di tutti: l'Amaro ed il Gin. Al contempo non perdiamo la nostra inventiva artigiana, creando un prodotto mai fatto prima, che farà da capofila per tante altre nostre sperimentazioni successive.



2023

L'Amaro V° Era vince la Medaglia d'Oro al Concours Mondiale di Bruxelles, insieme all'Arancino e al Limoncino. La vittoria del nostro V° Era è particolarmente dolce, perché certifica a livello internazionale questo prodotto che così tanto ci contraddistingue e ci rappresenta.

PREMI E RICONOSCIMENTI

2012

CONCORSO MONDIALE



MEDAGLIA D'ORO GRAPPA 50 E 50 BARRIQUE

MEDAGLIA D'ORO ARANCINO SPECIALE 32%

2013

CONCORSO MONDIALE



MEDAGLIA D'ORO GRAPPA 50 E 50 BARRIQUE

2014

CONCORSO MONDIALE



MEDAGLIA D'ORO LIMONCINO SPECIALE 32%

2015

CONCORSO MONDIALE



MEDAGLIA D'ARGENTO CREMA MELONE

PREMIO ALAMBICCO ANAG ITALIA



SILVER MEDAL GRAPPA CENTENARIO

2016

PREMIO ALAMBICCO ANAG ITALIA



MIGLIOR MEDAGLIA D'ORO GRAPPA CENTENARIO

MEDAGLIA D'ARGENTO GRAPPA 50 E 50 BARRIQUE

MEDAGLIA D'ARGENTO GRAPPA CRU INVECCHIATA

2017

CONCORSO MONDIALE DI BRUXELLES:



BEST GOLD MEDAL GRAPPA CENTENARIO

BEST GOLD MEDAL LIMONCINO 32%

2018

CONCORSO MONDIALE DI BRUXELLES:



MEDAGLIA D'ARGENTO GRAPPA CRU ACACIA

MIGLIOR MEDAGLIA D'ORO GRAPPA CRU CENTENARIO

2019

CONCORSO MONDIALE



MIGLIOR MEDAGLIA D'ORO GRAPPA CRU CENTENARIO

MIGLIOR MEDAGLIA D'ORO ARANCINO 32°

ISW GOLD MEININGER'S INTERNATIONAL SPIRITS AWARD:



MEDAGLIA D'ARGENTO GRAPPA CENTENARIO

MEDAGLIA D'ARGENTO GRAPPA CRU ACACIA

2020

CONCORSO MONDIALE



MEDAGLIA D'ARGENTO GIN BOTANICO

2021

PREMIO ALAMBICCO ANAG ITALIA:



MEDAGLIA D'ORO GRAPPA 50 E 50 BARRIQUE

2022

ISW MEININGER'S INTERNATIONAL SPIRITS AWARD:



MEDAGLIA D'ORO GRAPPA CRU CENTENARIO

MEDAGLIA D'ORO GRAPPA INVECCHIATA

2023

ISW MEININGER'S INTERNATIONAL SPIRITS AWARD:



MEDAGLIA D'ORO LIMONCINO 32%

CONCORSO MONDIALE DI BRUXELLES



MEDAGLIA D'ORO ARANCINO 32%

MEDAGLIA D'ORO AMARO V° ERA.

2024

WORLD COMPETITION OF BRUSSELS OF BRUSSELS



GOLD MEDAL AMARO V° ERA

MORELLI
TUSCANY



LIQUORI
E INFUSIONI

LIMONCINO SPECIALE 32°

Liquore ottenuto mediante infusione 100% di scorze di limone messe a macerazione nell'alcool per 10 giorni e successiva aggiunta di acqua e zucchero.

1 L
Cod. N85



50 Cl
Cod. N86



20 Cl
Cod. N87



20 Cl
Cod. N88



50 Cl
Cod. N89



1 L
Cod. N90



Crema Limoncino

Liquore ottenuto mediante infusione di scorze di limone e conseguente miscelazione con latte. Il prodotto si compone di latte, panna, zucchero, alcool idrato, caseinato di sodio, sciroppo di glucosio, aromi.

Le creme hanno tutte i formati sia da 1 Litro, sia da 50 cl che da 20 cl.

1 L
Cod. C1L



50 Cl
Cod. C2L



20 Cl
Cod. C3L



20 Cl
Cod. CM



50 Cl
Cod. C2M



1L
Cod. C1M



Le creme hanno tutte i formati sia da 1 Litro, sia da 50 cl che da 20 cl.

Crema Meloncello

Liquore ottenuto mediante infusione di fette di melone e conseguente miscelazione con latte. Il prodotto si compone di latte, panna, zucchero, alcool idrato, caseinato di sodio, sciroppo di glucosio, aromi.

Crema



100 CL: C1A
50 CL: C2A
20 CL: C3A

Arancino



100 CL: C1I
50 CL: C2A
20 CL: C3I

Iris



100 CL: C1C
50 CL: C2C
20 CL: C3C

Caffè



100 CL: C1F
50 CL: C2F
20 CL: C3F

Fragola



100 CL: C1LA
50 CL: C2LA
20 CL: C3LA

Fior di latte



100 CL: C1G
50 CL: C2G
20 CL: C3G

Gianduia



100 CL: C1CR
50 CL: C2ACR
20 CL: C3CR

Caraibi



100 CL: C1P
50 CL: C2P
20 CL: C3P

Pistacchio



100 CL: C1ME
50 CL: C2ME
20 CL: C3ME

Menta



100 CL: C1CC
50 CL: C2CC
20 CL: C3CC

Cioccolato



100 CL: C1B
50 CL: C2B
20 CL: C3B

Banana

Crema

Gin

Botanico
Timo, Camomilla
e Rosmarino

Gin ottenuto mediante un'infusione di erbe aromatiche cresciute e coltivate direttamente presso fioriere poste all'esterno dello stabilimento del liquorificio Morelli.

Questo prodotto è stato interamente ideato sia nelle materie prime che nella realizzazione grafica in Toscana, il nostro studio grafico di Pisa ne ha curato l'immagine e sapienti maestri vetrai e incisori a Empoli ne hanno realizzato la stampa sul vetro.

Il prodotto contiene il 45% di alcool per mantenere le peculiarità delle erbe aromatiche che lo caratterizzano ed è conferito in bottiglie da cl 70 di vetro.



Cod. N84
70 CL
|



Vintage

Amaro Arancia

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di infuso di arance, alcool, acqua, zucchero, infuso di amaro e di china.

Sambuca al Caffè

Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua con zucchero e gli aromi naturali, derivanti dalla lavorazione dell'anice stellato, che in un secondo tempo dà vita a oli essenziali che vanno a comporre l'aroma naturale della sambuca a cui si aggiunge aroma di caffè.

Amaretto della Torre

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di acqua, con zucchero caramellato e aromi naturali.



Vintage

China

Liquore dolce, molto simile ad un amaro ma molto più gradevole e dal sapore molto intrigante; tipicamente italiano, è un liquore che ha fatto la storia della liquoreria italiana, caratteristico anche per la sua composizione a base di chinino, essendo prodotto mediante un infuso che si ottiene macerando la corteccia dell'albero della china che contiene all'interno poteri curativi per malattie al sistema respiratorio.

Rabarbaro

Liquore dolce, molto simile ad un amaro ma molto più gradevole e dal sapore molto intrigante, molto tipico italiano è un liquore che ha fatto la storia della liquoreria italiana, caratteristico anche per la sua composizione a base di un estratto ottenuto mediante la macerazione di una radice chiamata Rhaeum Officinale e diverse erbe aromatiche.



Spiriti di Caffè

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.

di Mirtilli

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza. Il prodotto contiene al suo interno 60 gr di mirtilli.

di Liquirizia

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.



70 Cl
Cod. N103



70 Cl
Cod. N104



70 Cl
Cod. N105



Spiriti di Fragola

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza. Il prodotto contiene al suo interno 60 gr di fragoline di bosco.

di Noce

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.

di Ciliegia

Prodotto a base di alcool e vino rosso, sapientemente mescolati e aromatizzati con infusi di frutta e di succo di frutta dalla rispettiva fragranza. In un secondo momento viene aggiunta acqua e zucchero.

di Cacao

Prodotto a base di alcool, ottenuto mediante la miscelazione di acqua, zucchero e infuso di frutta e succo di frutta o fragranza.



70 Cl
Cod. N106



70 Cl
Cod. N107



70 Cl
Cod. N108



70 Cl
Cod. N109



Sambuca

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di acqua, con zucchero e aromi naturali. Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua con zucchero e gli aromi naturali, derivanti dalla lavorazione dell'anice stellato.

70 Cl
Cod. N110



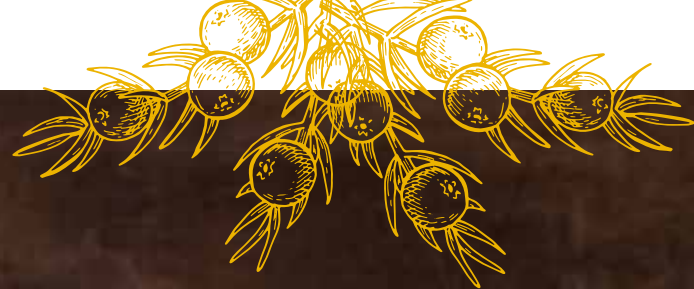
Amaro alle Erbe

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di aromi naturali ed erbe. Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua, zucchero e aromi naturali derivanti dalla lavorazione di erbe aromatiche naturali, che ne conferiscono il sapore.

70 Cl
Cod. N113



AMARO QUINTA ERA



Amaro Quinta Era celebra l'ingresso in azienda della quinta generazione della famiglia Morelli.

Un prodotto al passo coi tempi, che unisce i due "drink" più richiesti negli ultimi anni dagli Italiani: l'Amaro ed il Gin. Nasce infatti da una base di puro Gin distillato, in cui vengono poi poste in infusione erbe e radici tipiche dell'amaro, quali il Rabarbaro, la China, la Genziana ed il Carciofo.

Da bersi liscio, freddo, con ghiaccio, o miscelato in creativi cocktail, non ci sono regole!

Si tratta di un favoloso connubio tra tradizione ed innovazione, che sta già riscuotendo un notevole successo e che ha già regalato all'azienda grandi soddisfazioni, come la vittoria della Medaglia d'Oro al Concours Mondiale di Bruxelles, uno dei più prestigiosi premi per liquori e distillati al mondo.

In sintonia con la missione aziendale di sostenibilità, la bottiglia è realizzata utilizzando vetro riciclato.



Cod. ERA22



RHUM

Morelli presenta la sua linea di Rhum, ispirata alle ricette originali del 1913, anno in cui la famiglia Morelli iniziò la sua produzione di rum. Questa collezione non è solo un omaggio al passato, ma una reinterpretazione moderna delle antiche tradizioni toscane. Le ricette, recuperate dagli archivi storici del liquorificio, sono state rivisitate e innovate per adattarsi ai gusti contemporanei, mantenendo intatti i valori di artigianalità, qualità e autenticità che contraddistinguono da oltre un secolo la produzione Morelli.





Il Ponce al Rhum è un vero e proprio tuffo nella tradizione toscana. Questa antica ricetta prevede la miscelazione di Rum distillato, zucchero e aromi naturali, per creare un liquore intenso e avvolgente, perfetto per le fredde serate invernali. Originario dei porti livornesi, il ponce è un simbolo della cultura popolare toscana. La versione proposta da Morelli rispetta la tradizione ma con un tocco di modernità, per rendere questa bevanda storica adatta anche ai palati più esigenti.



Un incontro perfetto tra la dolcezza naturale del miele e l'intensità del rum. Il Rhum al Miele Morelli è ottenuto miscelando un pregiato distillato di rum con miele toscano di acacia, selezionato per la sua purezza e delicatezza. Questa proposta rispecchia l'anima del territorio, richiamando i sapori autentici della campagna toscana.



Distillato dalla melassa di canna da zucchero, il Rhum Bianco Morelli è la base perfetta per la preparazione di cocktail dal sapore intenso e fresco. La sua purezza e leggerezza lo rendono ideale per chi cerca un distillato versatile, capace di esaltare ogni mix. Questo Rhum è pensato per chi ama sperimentare in miscelazione, ma si presta anche a essere degustato liscio, per apprezzarne le note aromatiche autentiche.



Per i palati più esigenti, Morelli propone un Rhum Invecchiato, ottenuto dalla distillazione di melassa di canna da zucchero e lasciato maturare per almeno un anno in grandi botti. Il risultato è un distillato ricco e complesso, con note di legno, spezie e vaniglia che si sprigionano ad ogni sorso. Perfetto per una degustazione lenta e meditativa, il Rhum Invecchiato rappresenta il fiore all'occhiello della linea.



**PRODOTTI
DA MISCELAZIONE**

GIN FONDATEORE

Distillato tra i più famosi al mondo per dinamicità ed eleganza, trova il suo habitat naturale nell'universo della mixology.

Questo distillato ottenuto mediante infusione di bacche di ginepro ed altri botanicals è un grande classico. Lo abbiamo realizzato con un obiettivo ben preciso: quello di creare il gin più pregiato di sempre della nostra gamma, che infatti abbiamo dedicato al Cav. Leonello Morelli, colui che ha fondato l'azienda nel 1911. Godibile anche liscio, trova la sua esaltazione come ingrediente principe di celebrati cocktail.



1,0 L
Cod. 2132



1,5 L
Cod. 2132B



bitter

Liquore classico da aperitivo dal gusto armonioso ed amaricante.

Il colore è amaranto fitto e corposo ed il sapore è proprio quello amaricante caratteristico della tipologia, qui accompagnato da note leggermente dolci conferite da una percentuale di zucchero. Per la sua produzione utilizziamo più di venti varietà di erbe appositamente selezionate. Da consumare sia liscio che miscelato.



100 Cl
Cod. 2133



150 Cl
Cod. 2133B



aperitivo DI TOSCANA

Liquore classico da aperitivo ideale sia liscio sia con Prosecco e fetta di arancia.

Il colore è rosso scuro con riflessi aranciati e il gusto risulta particolarmente vellutato. Si tratta della nuova versione aziendale della bottiglia prima chiamata "Aperitivo S.Luca" nota presso i consumatori con l'appellativo "Aperitivo di Pontedera". La tradizione continua vestendosi di contemporaneità.

LINEA APERITIVO



150 Cl
Cod. 2134



100 Cl
Cod. 2134B



apricot

Liquore da aperitivo dal colore arancione brillante al gusto di albicocca con finale agrumato conferito dall'arancio amaro. Questa bevanda dalla vivacissima nuance arancione si differenzia dalla precedente versione a partire dalla base cerealicola. Al palato si esprime con armoniosa rotondità, rivelando un sapore inconfondibile di albicocca con un finale di arancio amaro che segna il retrogusto. Da consumare sia liscio sia miscelato.



100 Cl
Cod. 2135



150 Cl
Cod. 2135B



triple sec

Questo liquore venne lanciato per la prima volta in Francia nel 1834 e da quel momento aziende di vari Paesi ne iniziarono la produzione. Il risultato fu una sua grandissima diffusione, favorita anche dalla sua spiccata versatilità che in breve tempo lo rese una delle bevande più utilizzate nella produzione di vari cocktail.

LINEA APERITIVO



100 Cl
Cod. 2136



150 Cl
Cod. 2136B



Limoncino 30°

Liquore ottenuto mediante infusione di scorze di limone messe a macerazione nell'alcool e successiva aggiunta di acqua, zucchero e aromi naturali.

2 L
Cod. N91

1 L
Cod. N92

50 Cl
Cod. N93

50 Cl
Cod. N94



Arancino 30°

Liquore ottenuto mediante infusione di scorze di arance messe a macerazione nell'alcool e successiva aggiunta di acqua, zucchero e aromi naturali.

2 L
Cod. N96

1 L
Cod. N95

AMARO ETRUSCO

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di acqua con zucchero e aromi naturali, derivanti dalla lavorazione di erbe aromatiche naturali, che ne conferiscono il sapore.

Aamro etrusco
N169/1



SAMBUCA

Questo liquore viene preparato mediante la miscelazione di acqua con zucchero e gli aromi naturali, derivanti dalla lavorazione dell'anice stellato, che in un secondo tempo da vita a oli essenziali che vanno a comporre l'aroma naturale della sambuca.

Molto intensa la percezione del sapore dell'anice, dal profumo inconfondibile, molto morbida in bocca e dalla consistenza zuccherina importante.

Sambuca
N162/1



PUNCH LIVORNESE

Bevanda alcolica nata a Livorno tra il XVII e il XVIII secolo. Si usa berlo caldo in un bicchierino di vetro, con zucchero, fetta di limone, il tutto portato ad ebollizione, poi si aggiunge caffè fino a colmare il bicchiere.

Ponce livornese
N165/1



ANICE



MARASCHINO



PONCE AL MANDARINO

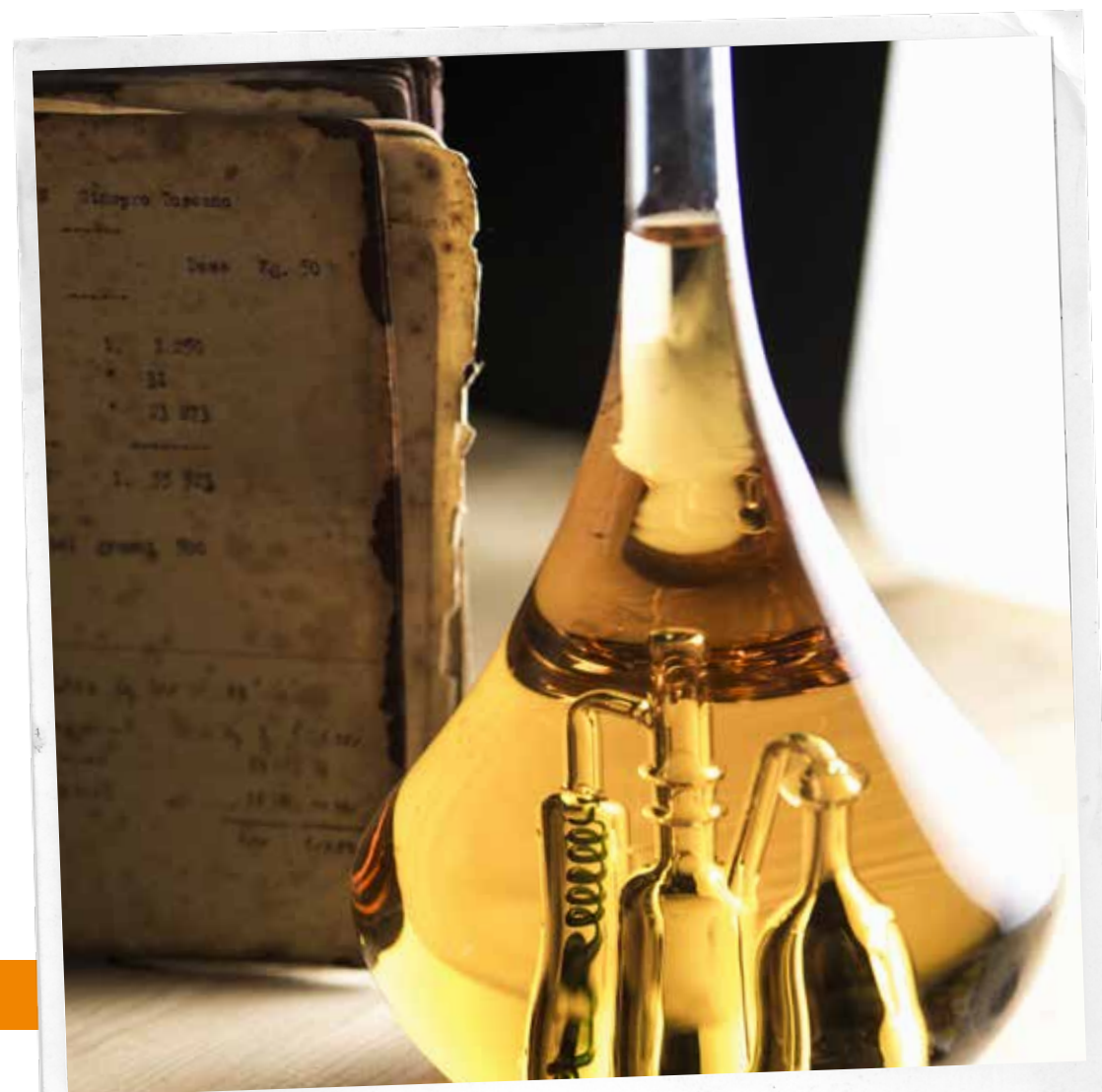


ALCHERMES





MORELLI
TUSCANY



GRAPPE
E DISTILLATI

Grappa Toscana

Bianca

Grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche di origine certificata Toscana.

1 L
Cod. N147

50 Cl
Cod. N148



50 Cl
Cod. N01

70 Cl
Cod. N02

1 L
Cod. N03

1,5 L
Cod. N04



1,5 L
Cod. N05

1 L
Cod. N06

70 Cl
Cod. N07

50 Cl
Cod. N08



Grappa Toscana

Invecchiata

Grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche di origine certificata Toscana poste poi ad invecchiare in grandi botti.

Grappa 40°

Bianca

Grappa generica di multi vitigno ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce derivanti da più zone italiane, dal gusto amabile e rotondo, di facile consumo, molto consigliata per chi deve farne molto consumo.

1,5 L
Cod. N39

1 L
Cod. N40



Grappa 40°

Invecchiata

Grappa generica di multi vitigno ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce derivanti da più zone italiane, dal gusto amabile e rotondo, di facile consumo, molto consigliata per chi deve farne molto consumo. Invecchiata in grandi botti di rovere per 12 mesi.

1,5 L
Cod. N42

1 L
Cod. N41



Bianca 1,5 L
Cod. N09



Grappa 98 Bianca

Grappa celebrativa per l'apertura della nuova sede di Montanelli, dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante distillazione di vinaccia freschissima, di origine Italiana.

Bianca 70 Cl
Cod. N10



Versatore 2 posti
Cod. N133



Versatore 1 posti
Cod. N132



Grappa 98 Invecchiata

Grappa celebrativa fatta in occasione della apertura della nuova sede di Montanelli, avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante distillazione di vinaccia freschissima, di origine Italiana, invecchiata in grandi botti di rovere per almeno 12 mesi.

Invecchiata 1,5 L
Cod. N12



Invecchiata 70 Cl
Cod. N11



Grappa di Moscato

Bianca

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Moscato.

Bianca 70 Cl
Cod. N13 —



Bianca 10 Cl
— Cod. N14



Grappa di Moscato

Riserva

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Moscato. Invecchiata in grandi botti di rovere per almeno 18 mesi e quindi da denominarsi Riserva.

Riserva 70 Cl
Cod. N15 —



Riserva 10 Cl
— Cod. N16



Grappa di Chianti

Bianca

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Chianti.

Bianca 10 Cl
Cod. N17 —



Bianca 70 Cl
— Cod. N18



Grappa di Chianti

Riserva

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Chianti. Invecchiata in grandi botti di rovere per almeno 18 mesi e quindi da denominarsi Riserva.

Riserva 10 Cl
Cod. N19 —



Riserva 70 Cl
— Cod. N20





Grappa di Vernaccia Bianca

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Vernaccia di San Gimignano.

70 Cl
— Cod. N32 —



10 Cl
— Cod. N33 —



Grappa al Miele

Liquore a base di grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione di vinacce freschissime mescolate a miele italiano di primissima qualità.

70 Cl
Cod. N47

50 Cl
Cod. N48

20 Cl
Cod. N49



Grappa 50e50

Riserva

Grappa ottenuta mediante l'incontro di due mondi e due gusti: la grappa di Chianti Riserva di origine toscana e la grappa di Moscato Riserva di origine trentina. Le due grappe, poste in grandi botti di rovere per almeno 18 mesi, sono un mix incredibile di gusti e sapori, aromatica piacevole e grande qualità. Un prodotto veramente unico, medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles

70 Cl
Cod. N38



Farmacia

Grappa Brunello

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Brunello di Montalcino.

Grappa Stravecchia

Ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche di origine toscana. Questa grappa viene posta poi in botti per il suo invecchiamento.

1 L
Cod. N43



1 L
Cod. N44



Decanter BRANDY 20 ANNI

Acquavite di vino ottenuta mediante la distillazione in continuo di vini generici ma rigorosamente di origine Italiano.



70 Cl
Cod. N50



70 Cl
Cod. N51



70 Cl
Cod. N52



Decanter GRAPPA MOSCATO RISERVA

Grappa di monovitigno Toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce provenienti dalla spremitura di uva usata per la produzione di vino Moscato, poste poi ad invecchiare in grandi botti.

GRAPPA BRUNELLO RISERVA

Grappa di origine toscana, ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce fresche utilizzate per la produzione di vino Brunello di Montalcino. Questa grappa viene posta poi in botti per il suo invecchiamento.

70 Cl
Cod. N53



70 Cl
Cod. N54



70 Cl
Cod. N55



Cru 98 Bianca

Grappa celebrativa in occasione dell'apertura della nuova sede di Montanelli avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante la distillazione di vinaccia freschissima di origine italiana.

Acacia

Grappa celebrativa in occasione dell'apertura della nuova sede di Montanelli avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante la distillazione di vinaccia freschissima derivante da uva amarone e moscato e una percentuale di uve generiche italiane.

Posta in grandi botti di rovere per 12 mesi e poi ulteriormente affinata in piccole barrique di acacia da 225 litri.

Invecchiata

Grappa celebrativa in occasione dell'apertura della nuova sede di Montanelli avvenuta dopo 98 anni di attività. Grappa ottenuta mediante la distillazione di vinaccia freschissima derivante da uva amarone e moscato e una percentuale di uve generiche italiane.

Posta in grandi botti per 12 mesi di rovere, viene poi ulteriormente affinata in barrique di rovere da 225 litri.



Grappa Centenario

Grappa celebrativa prodotta per il compimento di un secolo di attività dell'azienda. La grappa è un assemblaggio di vinacce italiane derivanti da uvaggi di amarone, moscato e altre tipologie generiche. Posta in grandi botti di rovere e poi ulteriormente affinata in piccole botti da 225 litri per altri 12 mesi, riposa in bottiglie per altri 6 mesi.

Astuccio Tubo
N128T

Grappa Centenario
N57



Astuccio Legno
+ 3 bicchieri
N129



GRAPPA INVECCHIATA ACQUAVITE DI VINACCIA



Una ulteriore evoluzione della Grappa Centenario, una grappa che ormai raccoglie premi dovunque nel mondo. Questa Grappa VS nasce come fine di un percorso di qualità, andando a prendere la Grappa Cru Centenario alla fine del suo percorso di invecchiamento e farla nuovamente invecchiare in botti da 220 lt; botti che hanno invecchiato per almeno 30 anni il vin santo.

Il periodo di affinamento in tali botti non è definito, in quanto il clima, il periodo, la grappa e il legno possono mutare e cambiare continuamente il risultato finale.

La mano dell'artigiano che campiona continuamente il prodotto riesce a stabilire quale sia il periodo e i tempi giusti dell'affinamento. Questo è un prodotto di altissimo valore artigianale e di grande esclusività; pensando che ne vengono prodotte 1000 bottiglie ogni anno, questa grappa rappresenta l'apice più alto dell'artigianalità dell'azienda Liquorificio Morelli.

Astuccio Tubo
N128T

Grappa VS
N36



Astuccio Legno VS
+ 3 bicchieri
N129



Cod. N58



Cod. N59



Cod. N60



Cod. N61



Farmacia 20 Cl

Grappa di Chianti

Grappa di Chianti Riserva

Grappa di Brunello

Grappa di Brunello Riserva

Liquori Tascabili 10 Cl

Limoncino

Arancino

Amaro alle Erbe

Sambuca

Grappa di Chianti

Brandy 20 anni

Grappa Bianca Toscana

Grappa Riserva Toscana

10 Cl
Cod. N6410 Cl
Cod. N6510 Cl
Cod. N6610 Cl
Cod. N6710 Cl
Cod. N7110 Cl
Cod. N7010 Cl
Cod. N6910 Cl
Cod. N68

Magnum

Grappa Bianca Toscana

Grappa di Chianti

Grappa di Chianti Riserva

Piedistallo magnum
2 posti

Cod. N131



4,5 L
Cod. N72

4,5 L
Cod. N73

4,5 L
Cod. N74

Piedistallo magnum
3 posti

Cod. N130



Magnum

Grappa di Moscato

Grappa di Moscato Riserva

Grappa di Vernaccia

Grappa di Brunello

Grappa di Brunello Riserva

4,5 L
Cod. N77

4,5 L
Cod. N78

4,5 L
Cod. N79

4,5 L
Cod. N80

4,5 L
Cod. N81



Brandy

Riserva

Acquavite di vino ottenuta mediante la distillazione in continuo di vini generici ma rigorosamente di origine Italiana. Per l'invecchiamento viene posta in grandi botti per 20 anni.

70 Cl
Cod. N83



100 Cl
Cod. N83B



MORELLI
TUSCANY



**CONFEZIONI
E ASTUCCI**

Astucci in legno

Tutti i prodotti Morelli possono essere confezionati con eleganti astucci, perfetti per ogni tipo di occasione.

Cod. N114

Cod. N115

Cod. N116



Astucciolegno componibile



Astuccio legno decanter
Cod. N120

Astuccio legno
Cod. N121



Astucci in legno

Astuccio due bicchieri due bottiglie
Cod. N117



— Astuccio 4 monovitigni
cl 10
Cod. N126

CONFEZIONI ED ACCESSORI



Astuccio carta Magnum 98 L 1,5
Cod.2111

Astuccio Carta 20cl
Cod.2117

Box - Cofanetti



Box Amaro V
Era + 2 bicchieri
N151



Box Limoncino/Arancino/
Crema + 3 bicchieri
N152



Scaffali

Scaffale
Cod. N135



Carrelli

Carrello in legno
Cod. N136



Versatori

Versatore 1 posti
Cod. N132



Versatore 2 posti
Cod. N133



Bicchierino liquore
Cod. N139



Grembiule

Grembiule nero
Cod. N142

Shopper & Bags

Shopper Grande
Cod. N144Shopper Piccolo
Cod. N145

Morelli Illustrazioni

Cod. 2128



MORELLI
TUSCANY



FOOD

La Colomba Artigianale



TUSCANY
MORELLI
ANTICA GRAPPERIA
LA COLOMBA
ARTIGIANALE
CON
GRAPPA TOSCANA
E CIOCCOLATO FONDENTE

con Grappa Toscana

Colomba artigianale con cioccolato fondente aromatizzata alla grappa

750 g
Cod. CG40

TUSCANY
MORELLI
ANTICA GRAPPERIA
LA COLOMBA
ARTIGIANALE
CON
ARANCINO 32°
E CANDITI ALL'ARANCIA

750 g
Cod. CA32



Arancino 32°

Colomba artigianale e canditi all'arancia

TUSCANY
MORELLI
ANTICA GRAPPERIA
LA COLOMBA
ARTIGIANALE
CON
LIMONCINO 32°
E CANDITI AL LIMONE

750 g
Cod. CL32



Limoncino 32°

Colomba artigianale e canditi al limone

Panettone Limoncino 32°

750 g
Cod. 1002

Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio e con limoni italiani di altissima qualità, che costituiscono la base dell'ingrediente principe di questo panettone speciale: il Limoncino 32° dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.



Panettone Arancino 32°

Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio e con arance italiane di altissima qualità, che costituiscono la base dell'ingrediente principe di questo panettone speciale: l'Arancino 32° dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.

750 g
Cod. 1003



Panettone al Ponce

750 g
Cod. 2138

Questo panettone al ponce è un inno alla toscaneità. Il liquore tipicamente livornese che lo imbeve dona un piacevole contrasto dolce amaro al palato, mentre il morso è reso ancora più intrigante dalla presenza di granelli di cioccolato fondente.



Panettone Grappa

Questo panettone artigianale è stato realizzato con materie prime sceltissime del nostro territorio. Ciascun ingrediente è frutto di un'accurata selezione e lavorato artigianalmente, per restituirvi il vero sapore della tradizione. Non poteva mancare l'ingrediente speciale: un grande classico, la Grappa Toscana dell'Antica Grapperia Toscana Morelli.

750 g
Cod. 1004



Panettone V Era

750 g
Cod. 2140

Panettone realizzato con materie prime di primissima qualità e bagnato con uno sciroppo a base di Amaro Quinta Era, un prodotto che nasce da una base di distillato di gin, posto in infusione con rabarbaro, china, genziana e carciofo. Dal gusto delicato e inconfondibile, il tutto è accompagnato da gocce di cioccolato bianco che ben si equilibrano dando dolcezza al gusto dell'Amaro Quinta Era.



Panettone Amaretto

750 g
Cod. 2139

Panettone realizzato con materie prime di primissima qualità, compreso un burro di alta pasticceria, e bagnato con uno sciroppo a base di Amaretto della Torre. Dal gusto delicato e inconfondibile, è completato da gocce di cioccolato bianco che si sposano perfettamente con i gusti dell'Amaretto.

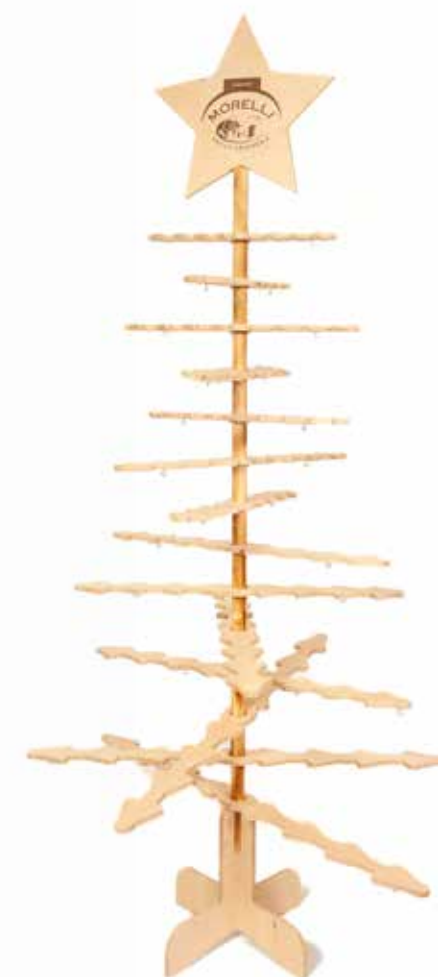


Albero di Natale

Questo albero di Natale in legno, alto quasi 1,90m con la stella, è un'idea pratica ed elegante per decorare il proprio punto vendita con una coloratissima e originale esposizione dei nostri Panettoni. Facile da montare, è dotato di 36 ganci a cui si possono appendere ben 36 Panettoni.



Albero di Natale
N2024



Pan Limoncino

Un lievitato tipo panettone, con canditi di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dal Limoncino Morelli che gli dà sapore e aroma.

Ottimo come dolce a fine pasto, ma anche come spuntino a mezza giornata o come colazione mattutina. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g
Cod. 1005

Pan Arancino

Un lievitato tipo panettone, con canditi di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dall'Arancino Morelli che gli dà sapore e aroma.

Ottimo come dolce a fine pasto, ma anche come spuntino a mezza giornata o come colazione mattutina. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g
Cod. 1006

Pan Grappa

Un lievitato tipo panettone, con gocce di cioccolato fondente di altissima qualità e lievito madre. Prodotto molto bagnato, si presenta profumato e piacevole, esaltato dall'aroma e dal sapore di grappa molto spiccati. Consistente come la Grappa Toscana che lo bagna.

Ottimo come fine pasto, come spuntino pomeridiano o accompagnato ad una buona degustazione di grappa e sigaro. Incartato in involucri termosaldati salvafreschezza posti in scatole di cartone rigide e impilabili.



520 g
Cod. 1007

Pantorroni

I Pantorroni del Liquorificio Morelli nascono dall'incontro tra la secolare tradizione del pantorrone irpino e la creatività liquoristica toscana. Strati di fragrante Pan di Spagna e gustoso torrone si alternano, impreziositi da grappa, ponce alla livornese, limoncino, arancino e amaretto. Il risultato è un dolce unico, ricoperto da un vellutato strato di cioccolato fondente, in cui la morbidezza del Pan di Spagna e il carattere deciso dei liquori si fondono in un'armonia irresistibile di sapori. Un'esperienza tutta da gustare.



CANTUCCINI



Cantuccini
buccia di limone
e mandorla

200 gr
Cod. 1009



Cantuccini
buccia di limone
e cioccolato

200 gr
Cod. 1008



Cantuccini
buccia di arancia
e mandorla

200 gr
Cod. 1011



Cantuccini
buccia di arancia
e cioccolato

200 gr
Cod. 1010

Pappardelline al Limoncino

Cod. N1001

Questo prodotto nasce dall'idea di coniugare una tradizionale bevanda alcolica italiana, dalle note inconfondibilmente fresche e agrumate, a un alimento che da sempre si trova sulle tavole italiane: la pasta. La pasta al limoncino nasce dalla fusione del pluripremiato limoncino 32° del Liquorificio Morelli con la sapiente arte di pastificazione del Pastificio Morelli: secoli di storia si fondono per regalarvi un prodotto di grande gusto e sapore, dove il grano si sposa perfettamente con l'aroma piacevole e delicato di questo pregiato limoncino. Questa pasta è ottima con un filo di olio, ma anche abbinata a funghi e tartufi. Si sposa perfettamente con gamberetti e vongole in piatti di pesce e con condimenti a base di verdure.



LIQUORI
MORELLI
TUSCANY

un secolo di qualità

Via Antonio Meucci - 56036 Forcoli (PI)
Tel. +39 0587 629044

www.liquorimorelli.it
info@liquorimorelli.it